



Crostata all'albicocca

tagliata, 2 x 8 tranci

Art. n.	10161
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	1700
Unità fornitura	CT à 2 STK
GTIN-13	7611075101610
Peso complessivo (kg)	3.61
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Variante 1: Scongellare la crostata lasciandola a temperatura ambiente per 3 ore o nel frigorifero per tutta la notte. Consiglio: una volta scongelato il prodotto, cuocerlo per 3–4 minuti in forno preriscaldato a 200 °C (o a 180 °C nel forno ventilato).

Variante 2: Estrarre il prodotto dal congelatore, disporlo sulla teglia mantenendo un po' di distanza tra le fette e cuocere per circa 6 minuti in forno preriscaldato a 200 °C (o a 180 °C nel forno ventilato). Infine, lasciar raffreddare a temperatura ambiente per circa 75 minuti.

Denominazione specifica

Prodotto di pasta frolla con albicocche, surgelato

Ingredienti

albicocche 40%, LATTE INTERO, FARINA DI FRUMENTO, UOVO INTERO, zucchero, AMIDO DI FRUMENTO, olio di colza, olio di colza idrogenato, olio di girasole, PANNA INTERA, NOCCIOLE, sale commestibile iodato, vanillina, addensante [E407]

Malgrado una lavorazione attenta, il prodotto può contenere noccioli di frutta o frammenti di guscio.

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	884	Kilocal. ca. (kcal)	211
Grassi (g)	9.7	Carboidrati (g)	25
di cui acidi grassi saturi (g)	3.5	di cui zuccheri (g)	13
Proteine (g)	4.7	Sale (g)	0.43